

„Helle Brote“

Brot, Fladen und Brötchen aus Weizenmehl

Liebe Kundinnen, liebe Kunden, liebe Freunde,

bei der Bestellung von „Der helle, feine Toast“ sagte kürzlich ein Abonnent: *„Seit ich das gute Brot von Lebe Gesund kenne, kann ich endlich wieder helles Brot ohne schlechtes Gewissen genießen!“*

„Helles Mehl“ - sanft auf der Steinmühle gemahlen

In allen *Lebe Gesund* Steinmühlen-Mehlen ist **der Keimling - der Träger des Lebens** - noch enthalten. Das „Geheimnis“ der Steinmüllerei ist, dass das Korn ohne Druck vermahlen wird. Es legt während des sanften Mahlens einen über 20 Meter langen Mahlweg zurück im Unterschied zum Mahlen mit dem hohen Druck der Stahlwalzen.

Der Keimling enthält die zum Backen notwendigen natürlichen Enzyme, viele bekannte Vitamine, Mineralstoffe und das hochwertige Keimöl. Er enthält auch die Information zur Entstehung der jungen Pflanze, ist also verantwortlich für die Keimung des Samens bis zur reifen Frucht. All diese wertvollen Inhaltsstoffe des Keimlings tragen dazu bei, dass das Brot besonders gut vertragen wird.



Ihr Kind isst nur helles Brot?

Kein Problem!

Mit Lebe Gesund können Sie mit gutem Gewissen Brötchen und helles Gebäck essen, weil das **LEBEN** des Keimlings auch im hellen Mehl enthalten ist.

„Wir backen für Sie die reine Natur!“

Wir verwenden für unsere Brote keine Backmischungen. Grundlage sind die Zutaten Mehl, Wasser, Hefe und Salz. Wir arbeiten nur mit den seit Jahrtausenden bewährten natürlichen Enzymen, die das Getreidekorn im Keimling mitliefert und die in unserem Mehl enthalten sind. Der Getreidekeimling ist die Grundlage für das Zusammenspiel der unzähligen Wirkstoffe, die am Entstehen eines Brotes beteiligt sind.

Genießen Sie das gute Steinmühlen-Brot von Lebe Gesund!

Herzliche Grüße von den Bäckern und Ihrem *Lebe Gesund* Team

